

AROMEN DER KALTEN JAHRESZEIT

VORSPEISE

Geflügelbrühe mit Gänseklein und Fadennudeln
8,00 €

Geräucherte Entenbrust auf Belugalinsensalat mit Balsamico Dressing
14,00 €

Orangen-Lauch-Salat mit Walnüssen, Rosinen und gerösteten Pinienkernen
12,00 €



HAUPTGANG

Gänsekeule mit Kartoffelkloß und Apfelrotkraut
26,00 €

Gebratener Semmelkloß auf Waldpilzrahm und Speckchip
18,00 €

Scholle Finkenwerder Art mit Dillkartoffeln
24,00 €

Steinpilzrisotto mit Parmesanchip
19,50 €



DESSERT

Lebkuchen Creme Brûlée
10,50 €

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Mandeln mit Vanillesauce
9,00 €

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay Fumé, Weingut Bühler, *Pfalz*
Glas 0,2 l 8,50 €

Syrah, Weingut Bühler, *Pfalz*
Glas 0,2 l 10,50 €

Pinot Noir, Weingut Boxheimer Hof, *Rheinhessen*
Glas 0,2 l 10,50 €

Änderung vorbehalten. Preise inkl. MwSt.
Die Zusatzstoffe und Allergene können Sie
jederzeit beim Servicepersonal erfragen.